

La Brezza Primaveraile

～春の森～

5,100

INVOLTINI CON POLLO E ASPARAGI PROFUMO DI ZENZERO E ARANCIA

Rolled chicken and white and green asparagus flavored with ginger and orange

柔らかく仕上げた鶏むね肉のインボルティーニと2色のアスパラガス
生姜とオレンジ風味

TORTELLI CON GAMBERI E FAGIOLI, CREMA DI PECORINO ROMANO E SALSA DI POMODORI DOLCE

*Tortelli pasta with shrimp and kidney beans,
pecorino romano cheese crema and cherry tomato sauce*

海老と空豆のトルテッリ
ペコリーノ・ロマーノのクレマとフルーツトマトのソース

O

Or

または

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini

高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

ARROSTO DI SGOMBRO SPAGNOLO CON ZABAIONE E OLIO

Roasted Spanish mackerel with clam-flavored zabaione sauce and arugula oil

鯖のアロスト コンキリエのザバイオーネとルーコラオイル

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

Godiamuci Il Pranzo

～優雅なひととき～

8,100

INVOLTINI CON POLLO E ASPARAGI PROFUMO DI ZENZERO E ARANCIA

Rolled chicken and white and green asparagus flavored with ginger and orange

柔らかく仕上げた鶏むね肉のインボルティーニと2色のアスパラガス
生姜とオレンジ風味

TORTELLI CON GAMBERI E FAGIOLI, CREMA DI PECORINO ROMANO E SALSА DI POMODORI DOLCE

*Tortelli pasta with shrimp and kidney beans,
pecorino romano cheese crema and cherry tomato sauce*

海老と空豆のトルテッリ

ペコリーノ・ロマーノのクレマとフルーツトマトのソース

○

Or

または

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini

高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

ARROSTO DI SGOMBRO SPAGNOLO CON ZABAIONE E OLIO

Roasted Spanish mackerel with clam-flavored zabaione sauce and arugula oil

鯖のアロスト コンキリエのザバイオーネとルーコラオイル

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI

Grilled beef filet with seasonal vegetables

牛フィレのグリリアータ 季節の野菜添え

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または紅茶

Ciliegio
～さくら～

10,000

INVOLTINI CON POLLO E ASPARAGI PROFUMO DI ZENZERO E ARANCIA

Rolled chicken and white and green asparagus flavored with ginger and orange

柔らかく仕上げた鶏むね肉のインボルティーニと2色のアスパラガス
生姜とオレンジ風味

**TORTELLI CON GAMBERI E FAGIOLI,
CREMA DI PECORINO ROMANO E SALSА DI POMODORI DOLCE**

*Tortelli pasta with shrimp and kidney beans,
pecorino romano cheese crema and cherry tomato sauce*

海老と空豆のトルテッリ

ペコリーノ・ロマーノのクレマとフルーツトマトのソース

O

Or

または

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini

高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

ARROSTO DI SGOMBRO SPAGNOLO CON ZABAIONE E OLIO

Roasted Spanish mackerel with clam-flavored zabaione sauce and arugula oil

鯖のアロスト コンキリエのザバイオーネとルーコラオイル

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE
CON VERDURE MISTI STAGIONI**

Grilled "Wagyu" beef filet with seasonal vegetables

和牛フィレのグリリアータ 季節の野菜添え

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または紅茶

DOLCE

Dessert

デザート

下記よりお選びください

ORIGINALE DE TIRAMISU

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロオリジナルティラミス——+470yen

MONTE BIANCO PROFUMO DI LIMONE

Lemon-flavored sweet potato cake, mont blanc style

レモン風味の安納芋モンブラン

TORTA DI AL CIOCCOLATO CON PICCOLA D'ARANCIA

Maccha-flavored chocolate cake and kumquat compote

金柑コンポートと抹茶のオペラ

CASSATA

Sicilian cassata

シチリア風カッサータ

CROSTATA DI MELE E GERATO DI LATTE

Apple tart and milk ice cream

温かいリンゴのトルタとジャージーアイスクリーム

MOUSSE DI LIMONE, MARUMELLATA DI RABBARO E LAMPONE

Lemon mousse, rhubarb jam and raspberry tuile

レモンムース ルバーブのマルメラータとラズベリーのチュイール